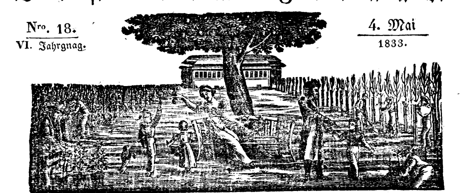
Der
Obstbaum-Freund.

Nro. 18. VI. Jahrgang. — 4. Mai 1833.



Herausgegeben von der allgemeinen praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf in Bayern.

Inhalt: Dr. Fischers neuer Weinbau. — Etwas über den unächten Akazienbaum. — Rezept zu einem vortrefflichen Wein von schwarzen Johannisbeeren (cassis). — Ein Mittel, die Ameisen vom Hinaufklettern auf Bäume abzuhalten. — Verwahrung der Bäume gegen Raupen und Ungeziefer. — Kurzweil am Extra-Tisch.

Dr. Fischers neuer Weinbau.

Von der Zeit, wann der Weinstok beschnitten werden soll.

Die Weinstöke sollten eigentlich gar nicht beschnitten werden, denn je weiter ihre Blätter-Kronen und oberen Triebe sich ausdehnen, folglich, je mehr der Weinstok seine natürliche Vollkommenheit frei erreicht, um so häufiger trägt er Früchte, wie wir bei jenen Weinstöken bemerken, die ihrer Natur gemäß auf Bäume, oder an einer Wand, oder Spalier erzogen, und daselbst ohne Beschneiden blos durch Leitung und Anbinden ihrer Reben ihrem freien Naturtriebe überlassen wurden. Die Natur beschneidet in solchen Fällen ihre ausgewachsenen Weinstöke selbst, indem die überflüssigen Reben, oder Triebe während des Winters zu Grunde gehen.

Allein in unserm kältern Klima, wo die Weinstöke nicht frei der Natur überlassen sind, sondern widernatürlich in der Zwergform, oder an einer Spalier erzogen werden müssen, ist das jährliche Beschneiden der überflüßigen, oder schädlichen, vorjährigen Triebe nothwendig, denn sonst würde der üppig wachsende rankende Weinstok sich in ein dichtes unfrucht-

Unterhaltungen im Gartenstübchen.

Da ich das Leztemal in der Stadt war, sagte der Fertlbauer, hörte ich im Wirthshause, wo ich einkehrte, zwei von einem Dritten, der eben von ihnen ging, sagen, er wäre ein Spottvogel. Mein, sagen Sie mir doch, Herr Wirthschaftsrath, ich bitte, wo es denn im Reiche der zweibeinigen Vögel wirklich einen Spottvogel gibt, oder ob, wie ich glaube, dieser Name nur lustig-spöttische Menschen angeht?

Der Spottvogel, erwiederte der Befragte, ist allerdings ein zweibeiniges Wesen, aber in der Wahrheit etwas ganz anderes, als sich die meisten Menschen denken mögen. Das hat seine gegründetste Ursache. Kurz! wir sagen im Bilde, von dem uns die Sache so entfernt liegt, daß man ihre Existenz kaum denkt. Bei uns soll ein Spottvogel ein gewisser scherztreibender Mensch seyn, das ist aber das Bild und nicht die Sache selbst. Der Spottvogel ist wirklich ein Vogel mit Federn und Zubehör. Dieser treibt nicht nur bei uns, sondern ausschließlich in

bares Rebengebüsch verwandeln, dessen wenige und kleine Trauben wegen Mangels an Saft, Licht, Wärme und Luft unreif und sauer bleiben.

An den meisten Orten werden die Weinstöke im Frühjahre beschnitten, und zwar aus Gewohnheit, welche aus der Trägheit entstand, alle Arbeiten bis auf das Frühjahr, oder auf die lezte Stunde zu verschieben. Den Spätherbst verwenden die Weinbauer meistens blos zum Ausnehmen der Steken, zum Wein-Trinken, und für die Ruhe beim warmen Ofen; obschon der Spätherbst die von der Natur bestimmte Zeit ist, den Weingarten-Grund und dessen Stöke für die künftige Fruchtbarkeit zuzubereiten.

Man will behaupten, die Zeit des Beschneidens sey überhaupt durch das Klima, die Lage und durch die Beschaffenheit des Grundes und der Traubensorten bedingt, daher soll man in wärmeren Gegenden und auf trokenen Hügeln, wo das Holz vollkommen zeitig geworden ist, schon im Spätherbste schneiden; in kälteren Gegenden, und im fetteren Grunde sey dagegen das Frühjahr besser zum Schnitte geeignet, jedoch darf man zu dieser Zeit mit dem Beschneiden nicht so lange warten, bis der Safttrieb schon stark im Gange ist, weil sich sonst der Weinstok durch den Ausfluß des Saftes (Thränen) verbluten, oder entkräften würde.

Dagegen wäre aber zu bemerken, daß ohnedieß in kälteren Gegenden, und in fetten Grund keine Weingärten angelegt werden sollen, und nicht angelegt sind. In solchen Orten haben die Weinstöke mehr Saft, folglich ist auch das Verbluten stärker; und weil das obere Holz seltener zeitig wird, so greift es im Winter leichter die Gefrier an, und Frost, Brand und Krebs ziehen sich zerstörend, oder schwächend durch die saftigen Reben bis zur Erde, oder in dieselbe, und in die Wurzeln herab. Die Ursache, warum im kälteren Klima, in niedriger Lage, und in fetterer, feuchter Erde die neuen Triebe meistens im Frühjahre vom Reif zerstört werden, oder später die Blüten und kleinen Trauben abfallen, besteht vorzüglich darin, weil die Weinstöke erst im Frühjahre beschnitten wurden, daher unten nur schwache, wässerigte und zarte Triebe neu entstehen konnten. Die Weinstöke, sie mögen an warmen und trokenen, oder an kalten und feuchten Orten wachsen, behalten immer ihre Natur, und was ihnen an den ersteren Orten nüzlich ist, bestehet im höheren Grade auch an den lezteren.

Die Vortheile aus dem Beschneiden der Weinstöke im Spätherbste, bald nach der Wein-Lese, sind in allen Lagen folgende: Im Spät-Herbste hat der Landmann mehr Zeit, als im Frühjahre, wo sich die Geschäfte häufen; er kann während des Winters die abgeschnittenen Reben zum Einheizen gebrauchen, oder schlägt die besten in die Erde ein, um sie im künftigen Frühjahre zu Steklingen, oder Sturzreben, zur Vermehrung der Weinstöke verwenden zu können. Auch die Ableger und Senker sollen schon im Spätherbste gelegt und gerichtet werden, damit während des Winters das Uebrige von der Natur weiter vorbereitet werden kann. Wo Wein gebaut wird, ist gewöhnlich der Herbst mild, troken und

---

den amerikanischen Wäldern sein modulirendes Wesen.

Der Spottvogel lebt in Louisiana, wo die Magnolia mit ihrem gewaltigen Stamme und der ungeheuern, sich nie entblätternden Krone ihm zum Aufenthalte dient. In diesen paradisischen Revieren sieht man Weinranken und den indischen Jasmin in einander verschlungen sich um kräftige Baumstämme winden, sie überragen, krönen und in Gewinden niederfallen; balsamische Wohlgerüche erfüllen die Luft. Ueberall Blumen, reifender Wein, hochrothe Doldentrauben, ein lauer berauschender Dunstkreis; es ist, als hätte die Natur, gedrükt von der Last ihrer Schäze, einmal Halt gemacht, um dieselben aus ihrem Schooße über dieses gesegnete Land auszuschütten. Blikt der Wanderer nach oben, so sieht er auf einem Baumaste den weiblichen Spottvogel ruhen. Um ihn schweift, leicht wie ein Sperling, im schnellen Fluge das Männchen, schwebt auf- und abwärts, und wieder aufwärts, die feurigen Augen ohne Unterlaß auf das Weibchen geheftet, und den Gegenstand seiner Liebe mit dem Kopfe begrüßend. So oft er sich gen Himmel emporschwingt, beginnt er seine Freudenhymne von Neuem.

Kein Vogelgesang in der Welt ist melodischer und

angenehm, auch treten Schnee und Gefrier erst spät im Dezember ein, daher der Weinbauer seit 15. Oktober bis 15. Dezember, folglich durch zwei Monate, hinlänglich Zeit hat, für die wichtigsten Arbeiten in seinem Weingarten sich zu verwenden, dagegen im Frühjahre, bei dem schnellen Eintritte der Wärme, die Geschäfte sich überhäufen, und deßwegen übereilt werden. So wie die Natur im Winter für den folgenden Sommer zubereitet, soll es auch mit der Kultur geschehen. Die vor dem Winter beschnittenen Weinstöke verhärten und heilen ihre Schnittwunden zu, damit Kälte und Nässe in das Holz nicht eindringen können. In diesem Zustande wird der Stok von der im Winter oft eintretenden warmen Witterung nicht zur Entwikelung gereizt, und so geschwächt, sondern er bleibt ruhig im Schlafe, weil er an der feuchten Erde nur Kälte hat, und seine Vegetationskraft durch den Schnitt einstweilen unterdrükt ist. Die an den nicht abgeschnittenen Theilen unten noch befindlichen Augen (Knospen) können sich über den Winter vorbereiten, ausbilden und gegen die Kälte abhärten, sie treiben dann später und kräftiger aus, unterliegen, als fester, nicht dem Reife, und sind fruchtbarer. Weil im Frühjahre, wegen des Zusammenziehens und Verhärtens der Schnittwunden, der aus der Wurzel aufsteigende Saft nicht ausfließen kann, so bleibt er in den Wurzeln, verstärkt, vermehrt und vertieft dieselben, zersezt die Bestandtheile der an den Wurzeln befindlichen Erdarten, und erhält die nöthige Feuchtigkeit über den Sommer. Ferner gewährt das Beschneiden im Spätherbste den sehr wichtigen Vortheil, daß die Reben, ohne die geringste Entkräftung zu besorgen, nicht zu tief zurük geschnitten werden müssen; denn man kann sie ohne Ausnahme auf 3 oder 4 Lässen (abgestuzte Reben) schneiden, und jeder Lasse 3 bis 5 Augen lassen. Solche Weinstöke tragen früher, und viel stärker, als wenn sie kürzer zugeschnitten worden wären, und es sind weder eine Erschöpfung der Fruchtbarkeit, noch ein Eingehen der Stöke zu besorgen, weil im Frühjahre kein Saftverlust besteht, und der Weinstok bald seine neue gleichartige Behandlung gewöhnet. Selbst bei der gegenwärtigen Kultur der Zwergweinstöke zeigte es sich, daß ohne der geringsten Entkräftung das Erträgniß an Trauben mehr als noch einmal im Durchschnitte so groß, als gegenwärtig beim Schnitte im Frühjahre, ist, und blos dieser sehr entkräftende Schnitt zwinget zu der großen Verkürzung auf zwei oder drei Lässen, jede mit ein oder zwei Augen, weil sich sonst der geschwächte Weinstok bald zu Tode tragen würde.

Das Beschneiden der Weinstöke im Frühjahre hat folgende Nachtheile und es ist eine der vorzüglichsten Ursachen, daß die Weingärten entkräftet, und zu Grunde gerichtet werden. Denn im Frühjahre sind die Geschäfte, wegen Ueberhäufung, übereilt. Wenn auch der Weinstok sehr zeitlich im Februar, oder März beschnitten wird, so kann sich doch nicht mehr sein offenes Holz beim Schnitte fest schließen, und da der Stok über den Winter seine Reben hatte, so sammelte er für dieselben in seinen Wurzeln viele Säfte, die jedoch bei der

---

brillanter zugleich als dieser. Wir bewundern unserer Nachtigall nächtliche Hymnen, und ergözen uns an den wandelnden Tönen und Ausdruk. Allein wer den Spottvogel gehört, kommt von dieser Bewunderung zurük. Der Spottvogel beginnt nicht, wie die Nachtigall, mit langen melancholischen Seufzern, vielmehr intonirt er mit Leidenschaft und Kraft, und modulirt und vervielfältigt dann im Verfolge sein Lied mit unglaublicher Kunst, indem er sich bemüht, Nachahmungen der sanftesten Naturtöne, des Rauschens der Blätter, des Gesanges des Hänflings, des Rieselns der Bäche mit seiner eigenen musikalischen Komposition zu verschmelzen. Es ist aber dieser im Fluge ausgeführte Gesang nur ein Vorspiel. Wenn er sich endlich auf den Zweig, der seine Gefährtin trägt, niedergelassen hat, werden seine Töne zwar minder brillant, aber markiger, gewählter. Bald verläßt er seinen Standort wieder, schwebt von Neuem bald hinab, bald hinauf, sieht sich rings um, als wollte er sich versichern, daß seine Ruhe durch kein feindliches Wesen bedroht sey, schlägt mit den Flügeln, und seine abgemessenen Bewegungen in der Luft gleichen einem lustigen Tanze. Endlich pflanzt er sich wieder neben das Weibchen hin und gibt ihm als

ersten Wärme ganz verloren gehen, weil sie aufsteigen, bei den Wunden aber ausfließen. Der Natur wird also offenbar entgegen gehandelt; denn sie sammelt während des Winters für die bestehenden Reben und durch dieselben Stoffe und Kräfte, und als diese dann verwendet werden sollen, bestehen die Reben nicht mehr. Die Anstrengungen sind also verloren, und durch das Verbluten verliert der Stok seine meisten und besten, für die Blätterkrone zubereiteten Säfte. Jeder Saftverlust ist eine Entkräftung, und diese bewirkt Schwäche, Verzärtelung, kurze Dauer und Unfruchtbarkeit. Ferner, da jede Vegetations-Kraft immer nach oben hinauf gerichtet ist, so werden, während des Winters, die obersten Augen der Reben für das Wachsthum und die Fruchtbarkeit zubereitet, und gegen Näße und Kälte abgehärtet; allein auch diese natürlichen Vorkehrungen sind durch das Abschneiden der befruchteten Reben im Frühjahre ganz zerstört. Die betrogene Natur, und die durch den Verlust ihres Saftes und ihrer Fruchtknospen entkräftete Weinpflanze vom Untergange zu retten, muß nun unten am Wurzelstoke, Schenkel, oder an den Zapfen, Läßen, schnell neue Triebe machen, die aber blos Wasser- oder Holztriebe sind, auch als zarte Schwächlinge wenig Früchte liefern, und leicht vom Reife zerstört werden. Wird ein solcher Stok im Frühjahre nur zu wenig, nemlich bis auf 4 Läßen, und zwanzig Augen zurükgeschnitten, so sezt er zwar mehr Früchte oben an, wird aber dadurch noch mehr entkräftet, oder bei Wiederholungen getödtet, weil er, wegen des Beschneidens, seine Säfte verlor, und dennoch mehrere Trauben zu ernähren hatte. Das sich zu Tode Tragen ist folglich blos eine Folge des wiederholten Frühjahr-Schnittes und der dießfälligen Entkräftungen, was nicht geschieht, wenn der Weinstok sich auswachsen kann, oder immer nur im Spätherbste beschnitten wurde; denn in diesem Falle verlor er keinen Saft, und konnte über den Winter für die künftigen untern Triebe sich gehörig vorbereiten. In den kälteren und fetteren Lagen und Gründen ist das Verbluten nach dem Frühjahrsschnitte noch stärker, die wässerigten zarten Triebe zerstört noch häufiger der Reif, die Reben als Schwächlinge erlangen weniger oben die gehörige Reife, sie werden im Winter von der Gefrier leicht angegriffen, und leiten dieselbe bis in die Wurzeln herab.

Liegt nun durch Naturgeseze und Erfahrungen erwiesen vor, daß der Rebenschnitt in unserm Klima nur im Spätherbste nüzlich, dagegen aber im Frühjahre schädlich sey, und daß wir auch demselben die Entkräftung und Unfruchtbarkeit unserer Weingärten, vorzüglich der alten, an den besten Wein-Gebirgen mit zuzuschreiben haben, so ist von vernünftigen Weinbauern zu erwarten, daß sie den auf ungeprüfter Gewohnheit beruhenden alten Schlendrian unterlassen, und eine neue Weinbau-Kultur einführen werden, die der Verödung ihrer Gründe, und dem Verluste ihres Vermögens nicht nur widerstehet, sondern vielmehr den einzelnen Weingartenbesizer, folglich auch den Staat, bereichert. Schon das zwekwidrige Beschneiden der Obstbäume zeigte, daß sie dadurch immer nur Holz- oder

---

Schlußstük des großen Concerts eine ganz vortreffliche Parodie der Melodien, der Mundarten, des Schreiens und Pfeifens aller anderen Vogelgeschlechter. Da glaubt man den Hänfling, das Rebhuhn und die Eule zu hören, dann wieder das Schmettern der Ente und das Gluksen der Henne. Endlich gebietet eine Art Seufzer, ein trauriger, halb erstikter Ton, der sich aus der Kehle des Weibchens vernehmen läßt, dem Spottvogel Stillschweigen und lokt ihn näher zur Gefährtin hin. Nun sind sie ein Paar, durchflattern als solches gemeinschaftlich die Luft, und denken darauf, sich häuslich niederzulassen. Gewöhnlich wählen sie ihren Aufenthalt in der Nähe eines bewohnten Hauses. Sie wissen, daß dieß dem Hausherrn Vergnügen macht, und kein Vogel ist weniger scheu, als der Spottvogel. Bald haben die Feigen-, Orangen- und Birnbäume die zur Erbauung der Nester erforderlichen Materialien geliefert, und das mit dürren Zweigen, Blättern, Flachs, Baumwolle ausgelegte kleine Gebäude ist an einer Stelle, wo zwei Aeste gabelförmig auseinander laufen, bald fertig. Fünf Eier werden in das weiche Lager niedergelassen, und dem Männchen bleibt kein anderes Geschäft, als zu singen, für die Sicherheit der Sei-

Wassertriebe machen, unfruchtbar bleiben, und endlich als geschwächt absterben mußten. Der Weinstok ist auch, wie der Obstbaum, eine Pflanze, und beide können nicht durch den Verlust ihrer Säfte kräftiger, sondern sie müssen schwächer werden, besonders weil das Reproduktionsvermögen immer nur auf die Wiedererzeugung neuer Wasser- oder Holztriebe beschränkt ist, um daraus endlich Fruchttriebe bilden zu können, was aber nicht geschieht, weil die erste Zubereitung hiezu, nemlich der Holztrieb, immer wieder abgeschnitten wird.

Die Einwendung wäre allerdings richtig, daß die im Herbste beschnittenen Weinstöke gewöhnlich später antreiben und blühen, als die im Frühjahre beschnittenen. Allein eben deßwegen werden die neuen Triebe um so weniger vom Reife angegriffen, weil sie zugleich mehr abgehärtet wurden, und keine Schwächlinge sind. Sie kommen daher auch bis Anfangs Juni in die Blüte, besonders wenn die Stöke an einer, von West nach Ost gerade gerichteten, niedrigen Spalier erzogen, und an deren südlicher Seite herabgeleitet werden, so daß daselbst die Trauben nahe bei der Erde herabhängen, folglich viel Licht, Wärme und Erddünste erhalten. Doch auch die im Spätherbste beschnittenen Zwergweinstöke bleiben in der Blüte und Zeitigung nicht zurük, sie richten sich mit größerer Sicherheit nach Klima und Witterung, und liefern einen gewißern Ertrag.

Je weniger ein beschnittener Zwergweinstok Augen hat, um so mehr kann er seine ganze Kraft auf den stärkeren Trieb dieser wenigen Knospen verwenden, daher dieselben früher treiben und blühen, was auch der Fall ist, wenn die Augen und die Trauben sich sehr nahe an der reinen und fein gelokerten Erde unten befinden, weil daselbst, wegen der Reflexion, Licht und Wärme vermehrt sind, und die rohen Säfte weniger in die Frucht kommen, indem sie zur Bildung der Blätterkrone in dieselbe gerade aufsteigen. Die nahe an der Erde hängenden, jedoch dieselbe nicht berührenden Trauben werden daher früher reif und geben einen bessern Wein.

Die Nachtheile des Beschneidens im Frühjahre sind nicht dadurch entfernt, wenn es schon sehr zeitlich im Februar, oder Anfangs März geschieht, denn in diesem Falle wirken spätere Gefrier, Nässe und Glatteis sehr schädlich auf das frische offene Holz, welches mit seinen nächsten Augen der eindringende Frost tödtet. Auch kann die Wunde nicht so schnell verhärten, daß später kein Saft-Ausfluß mehr eintreten könnte, der überhaupt um so schädlicher wirkt, wenn zugleich eine Gefrier eintritt, welche die Rebe berstet, oder wenn der ausfließende Saft das nächste untere Auge entränkt, daher der Schnitt denselben gegenüber unten angehangen werden muß. Auch soll in den meisten Fällen die Rebe einen Zoll weit vom nächsten Auge entfernt, abgeschnitten worden seyn, und so einen Vorsprung haben, damit derselbe früher verhärten, und das Verbluten hindern kann. Die im Spätherbste beschnittenen Weinstöke schließen ihre Wunden schnell, und deren todtes Holz verhindert die Einwirkung des Frostes, oder es kann leichter mit Erde behäufelt und bedekt werden.

Korneuburg. Dr. Jos. W. Fischer.

---

nigen zu sorgen und darum die Schlangen, Kazen und Raubvögel von seiner kleinen Besizung fern zu halten. So vergehen vierzehn Tage, dann fliegt die junge Brut aus, scheidet von den Eltern und sorgt selbst für ihr Fortkommen.

Nicht wahr? solche Spottvögel werden nicht lästig und geben ein natürliches Bild, daß bei froher Laune der Zwek am Ehesten und Sichersten erreicht werden kann.

Nach dieser Schlußfrage des Herrn Wirthschaftsraths nahm der Herr Provisor das Wort, und erzählte von dem Nuzen der Vögel wie folgt:

Die Vögel gewähren sowohl dem Menschen als der Natur große Vortheile. Die Geyer und Raben verzehren Aeser und verhindern dadurch die Verpestung der Luft. Die Störche und Reiger vertilgen die zu häufigen Frösche, Eidechsen und Schlangen. Besonders sind in Aegypten der Storch und der Ibis (Tantalus Ibis) nach der Ueberschwemmung des Landes durch den Nil in dieser Absicht sehr nüzlich. In eben diesem Lande und in dem benachbarten Asien ist der Erdgeier (vultur percnopterus) sehr häufig, und dient zur Reinigung des Landes von todten Körpern. Diesen Vortheil gewähren in Südamerika,

Etwas über den unächten Akazienbaum.

Eben so übertrieben zu der Zeit, wo Medicus durch dessen Anpflanzung dem zu befürchtenden Holzmangel allein begegnen zu können glaubte, die Lobpreisungen dieses Baumes von allen Seiten ertönten, eben so ungerecht scheint man neuerer Zeit in der *Zurüksezung* desselben zu seyn. Er verdient diese gewiß nicht, und wenn er auch keineswegs im Stande ist, die früher von ihm erregten Erwartungen sämmtlich zu erfüllen, so gibt es doch gewiß auch keine Baumart, die in einer ihm geeigneten Lage in kürzerer Zeit eine größere Masse von vortrefflichem harten Holze gäbe. Es können daher gewiß hie und da, wenn Boden und Standort dazu passen, Akazienanpflanzungen großen Nuzen gewähren. Daß man in ihnen die besten und wohlfeilsten Weinpfähle erziehen kann, ist bekannt. Weniger dürfte es seyn, daß die Akazie unter allen Holzarten die festesten Pfähle gibt. In Amerika, dem Vaterlande dieses Baumes, ist man der Meinung, daß solche Pfähle mindestens vierzig Jahre in der Erde ausdauerten, wenn man sie von vor dem Winter gefällten Bäumen nähme, und vor dem Gebrauch wohl austroknen ließe. Auch bei dem Schiffsbau bedient man sich des Akazienhölzes vorzugsweise gern. Es dauert eben so lange als das Eichen- und Cedernholz, und ist fester als dieses, leichter als jenes. Man findet das Akazienholz verschieden gefärbt, mit weißem, grauem, gelbem und rothem Kern; lezteres ist am Festesten, ersteres am Wenigsten fest. Man hat vermuthet, daß dieß von verschiedenen Varietäten herrühre; es ist jedoch wahrscheinlicher, daß dieses nicht der Fall, sondern die verschiedene Färbung dem Standorte, vielleicht auch dem Alter der Bäume zuzuschreiben sey. Herr *Laseigne*, Tischlermeister im Pflanzengarten zu Paris, glaubt wenigstens, nach einer Angabe in den Annales de la Société d'Horticulture Octobre 1832, daß es nur eine Art von Akazien gebe, daß sie sämmtlich in der Jugend weißes, dann graues, gelbes und endlich rothes Holz hätten. Wenn man große Bäume mit noch weißem Holze fände, so sey dieß ein Zeichen, daß sie noch sehr vollsaftig und in vollem Wuchse wären. Herr *Poiteau*, der Berichterstatter, meint jedoch, daß Herr Laseigne sich hierin wohl irre, weil die Kultur das Gegentheil zu beweisen scheine. Zuverlässiger wären dessen Angaben hinsichtlich des Werths des Akazienholzes zu Tischlerarbeit, wozu er solches ungemein schäze. Es möge nun weiß, gelb oder roth seyn, so habe es sehr feine Jahre, die es dem Auge wohlgefällig machten. Zu Parquets sey es ganz vortrefflich, weit dauerhafter, als die Eiche. Orangenkübel, die man daraus verfertigt hat, scheinen länger zu dauern, als die von jedem andern Holze. Das weiße Akazienholz ist nachgiebig, und spaltet nicht, wenn man einen Nagel hineinschlägt; das gelbe und rothe dagegen spaltet sehr leicht. Ueberhaupt ist das Akazienholz etwas spröde und eignet sich daher nicht wohl zu kleinen Tischlerarbeiten; wendet man es aber zu großen an, so kann man daraus machen, was man will.

Noch sey etwas über die Fortpflanzung

---

besonders um Karthagena, wo das Klima die Fäulniß sehr befördert, die *Gallinassen*, eine Art großer Geier, die daselbst sehr häufig sind. Die Krähen und spechtartigen und viele Singvögel, besonders die Blaumeisen, vermindern die Insekten und Würmer, die sonst zu stark anwachsen würden; die Schwimm- und Sumpfvögel stellen den Bewohnern des Wassers nach, und verhindern ihre allzu große Menge.

Die kleinern Vögel, die durch ihre allzugroße Vermehrung nachtheilig werden würden, wie auch die Feldmäuse und andere schädliche Landthiere werden von den Raubvögeln gejagt und getödtet. Häufig dienen die Vögel auch zur Ausbreitung der Pflanzen, indem sie die unverdaueten Samenkörner an allen Orten ausstreuen. Die Misteldroffel verschleppt auf diese Art den Samen der Mistel, der Kramtsvogel die Wachholderbeere, das Kernbeißergeschlecht den Samen der Tannen, Fichten, Kirschen und Zwetschgen.

Aber die Vögel breiten nicht allein den Samen des Pflanzen, sondern auch die Eier der Fische und Insekten aus. Die wilden Gänse tragen in Siberien auf ihren Zügen fruchtbare Fischeier in entfernte Teiche, und ma-

dieses Baumes gesagt; man kann dieselbe bekanntlich durch Steklinge, Wurzelschößlinge, Stokausschlag und Samen bewerkstelligen. Lezteres ist am Besten. Im März oder Anfang Aprils säet man auf einen leichten Boden und bedekt den Samen ½ Zoll hoch mit Erde. Nach 6 bis 8 Wochen geht er auf. Die jungen Pflänzchen müssen wohl gereinigt und begossen werden. Im nächsten Frühjahre sezt man sie in eine Baumschule und nach zwei bis drei Jahren an den Ort, wo sie bleiben sollen. Ein eignes Verfahren der Vermehrung gibt der Doktor Drown zu Rhode-Island in Amerika als das beste an. Man soll einige *Akazien sehr weitläufig* auf ein Stük Land pflanzen, *und wenn sie acht* bis zehn Ellen hoch sind, das Erdreich *zwischen* ihnen aufakern; überall, wo der Pflug die Wurzeln durchschnitten habe, würden neue Pflanzen zum Vorschein kommen, und bald das ganze Land damit bedekt seyn. Diese Manier möchte gut seyn zur Erziehung von Weinpfählen.

Rezept zu einem vortrefflichen Wein von schwarzen Johannisbeeren (cassis).

Man nehme zwölf Pfund abgebeerte schwarze Johannisbeeren, lasse sie sechs Wochen in zehn bis zwölf Kannen Weingeist weichen, und seze zwei Loth pulverisirten Cachou, zwei Quentchen Macisblüten, eben so viel Sternanis und Zimmt hinzu.

Nach der angegebenen Zeit zieht man den Alkohol ab, preßt den Rükstand aus, und thut den gewonnenen Saft zu jenem; gießt Alles in ein Faß, sezt auf 12 Kannen Saft 18 Kannen guten weißen Wein, und 15 Pfd. Rohzuker hinzu, und läßt nun die Flüssigkeit mehrere Monate im Fasse. Ehe man sie hernach abzieht, klärt man sie, wie den Wein, mit Hausenblase (schönt sie), filtrirt sie durch den Filtrirsak und bewahrt sie in Flaschen auf.

Dieser Wein hat einen vortrefflichen Geschmak, und erhält, wenn er alt wird, einige Aehnlichkeit mit dem Konstantiawein. Der Geruch der Johannisbeere herrscht darin nicht vor.

Wenn man ihn länger als ein Jahr auf dem Fasse läßt, so gewinnt er sehr und wird eher trinkbar. Sonst muß er ein Jahr auf Flaschen liegen.

Ein Mittel, die Ameisen vom Hinaufklettern auf Bäume abzuhalten.

Journal des Connaissances uselles, Mai, 1832. p. 213.

Zu Bd. V. S. 308 der *allgemeinen* Encyklopädie *rc.*

Man nehme beliebig viel, ganz gemeines Oel, thue darein ganz fein gepulverte Kohle und mache so eine Art Teig; damit umstreicht man im Zirkel, etliche Zoll hoch von der Erde, den Baum und bestreut dann diesen Oelzirkel mit ganz feinem Kohlenpulver, und keine Ameise wird es wagen, dieses Hinderniß, oder Art von Damm zu übersteigen.

Verwahrung der Bäume gegen Raupen und Ungeziefer.

Man braucht hierzu weiter nichts, als 2 Theile Terpentin mit 1 Theil Harz zusammenzuschmelzen und damit 1 Schuh hoch über der Erde den Baum mit einem Harzring zu überziehen, worüber kein Ungeziefer der kriechenden Gattung hinaufkriechen kann.

---

chen sie fischreich. Auch nüzen die Vögel dem Menschen durch ihr Fleisch, ihre Eier, ihre Federn und ihren Mist. Die Haut mancher Seevögel wird in den nördlichen Gegenden der Erde zur Kleidung und auf andere Art benüzt. Die Brusthaut des Schwans, der Eidergans und des Ohrtauchers (colymbus auritus) gibt eine vortreffliche warme Bedekung. Auch ist die sehr dike Haut der Geier als ein sehr gutes Pelzwerk zu gebrauchen. Die Haut der Strauße sucht man wegen ihrer Stärke. Für die Nordländer ist die Eidergans sowohl wegen ihrer elastischen Pflaumfedern, als wegen ihrer wohlschmekenden Eier und auch wegen ihres Fleisches ein wichtiges Geschenk der Natur. Das Fett des Sturmvogels braucht man dort zu den Speisen und in Lampen. Der Körper des Petrel, eines Sturmvogels, enthält so viel Fett, daß die Einwohner auf Faroe eine Lampe daraus machen, indem sie einen Docht durchziehen. Einige Vögel lassen sich zur Jagd abrichten, z. B. der Falke, der Fisch-Habicht, der Pelikan und der Kormoran, und vormals brauchte man in Aegypten und in Syrien die Tauben zum Briefbestellen.

Kurzweil am Extra-Tisch.

Freundschaft und Listigkeit der Kazen.

Obschon der Freundschaft der Kazen nicht zu trauen ist, und ob sie gleich geschworne Feinde der Vögel sind, so gibt es doch Beispiele, daß Kazen mit Vögeln in einer Art von Freundschaft und Vertraulichkeit gelebt haben.

Ein Herr von Massy in Orleans in Frankreich machte den Versuch, verschiedene Vögel zu zähmen, um zu sehen, ob sie sich fortpflanzen würden. Er hatte ein Paar Amseln, ein Männchen und ein Weibchen, aufgezogen und ließ sie im Hofe frei herumfliegen; dieß war auch der Fall mit ein Paar rothen Rebhühnern. In demselben Hofe befanden sich auch einige Turteltauben und ein Hase, der völlig zahm war. Anfangs hielt man den Hasen in seinem Käfige, wo er beständig diese Vögel vor Augen hatte, in der Folge aber wurde er so dreist, daß er in allen Zimmern herumlief, es mochten Leute darin seyn oder nicht, und sich oft unter dem Heerde schlafen legte.

Das Auffallendste, zugleich aber auch Lustigste war, daß eine große schwarze Kaze gleichsam den Hofmeister über alle diese Thiere machte, unter denen es auch noch zwei Sperlinge gab. Traf es sich zufälliger Weise, daß ein Hund in den Hof kam, so fiel die Kaze sogleich auf das Grimmigste über ihn her, und wenn sich fremde Sperlinge zu den zahmen hingesellten, so wurden sie augenbliklich eine Beute dieses Aufsehers. Nie that dieser aber seinen Untergebenen etwas zu Leide, er schüzte sie vielmehr gegen jede Gefahr, die ihnen drohete.

Ein Hr. Hecart zu Valenciennes hatte eine wilde Kaze so zahm gemacht, daß sie der Beschüzer eines Sperlings wurde, den Herr Hecart erzogen und dem er seine Freiheit gegeben hatte; denn als einstmals eine Kaze aus der Nachbarschaft diesen Sperling überfiel, anpakte und mit ihm davon laufen wollte, so wurde dieß kaum die wilde Kaze gewahr, als sie die fremde angriff: diese mußte den Sperling fahren lassen und sie brachte ihn blutig und halbtodt zu Herrn Hecart, und schien über das Schiksal des Sperlings betrübt zu seyn.

In einem Mönchskloster befand sich eine Kaze, die es sich da recht wohl seyn ließ. Eines Tages hatte der Koch das Mittagsessen der Väter zurechte gesezt und ward gewahr, daß ihm eine Portion fehle; er glaubte, sich verrechnet zu haben und eilte, die Anzahl voll zu machen. Den Tag darauf fand er, daß wieder eine Portion fehle. Sein Versehen kam ihm dießmal noch seltsamer vor, er beschloß, sich hinfort noch mehr in Acht zu nehmen. Er sezte daher den 3. Tag seine Schüsseln mit der größten Aufmerksamkeit zu rechte; er zählte sie ein, zweimal durch, bis er gewiß war, daß keine fehle. In diesem Augenblike klingelt die Gloke der Pforte. Er läuft hin, um aufzumachen; als er die Thüre öffnet, sieht er Niemand, kehrt zurük und findet zu seinem Erstaunen, daß schon wieder eine Portion fehle. Was sollte er nun von einem so plözlichen Verschwinden denken? Es befand sich außer ihm Niemand in der Küche. Den folgenden Tag klingelte es wieder, er sah nochmals nach, fand Niemand und hatte schon wieder eine Portion bei seiner Rükkehr eingebüßt. Er beschließt, sich nunmehr aufs Lauern zu legen. Zur gewöhnlichen Stunde hört er klingeln, allein anstatt nach der Pforte zu laufen, verstekt er sich in eine Eke und sieht die Kaze des Klosters durchs Fenster hereinsteigen, mit einer bewunderungswürdigen Schnelligkeit auf den Eßtisch springen, eine Portion erhaschen, sie forttragen und auf demselben Wege wieder entwischen. Jezt hatte er den Dieb entdekt; nun kam es noch darauf an, auch Denjenigen, der klingle, zu belauschen. Er verstekte sich hinter ein nahegelegenes Fenster und sah gar bald die Kaze kommen, mit den Pfoten an die Gloke schlagen und augenbliklich nach dem Küchenfenster zu laufen. Ein so belustigender Auftritt war gar bald allen Mönchen bekannt und von ihnen beobachtet.

Man beschloß, in Zukunft zu der gewöhnlichen Anzahl von Portionen Eine hinzuzufügen. Die Kaze sezte ihre listige Dieberei fort und ward von der Zeit an als ein Mitbruder angesehen.

In Kommission bei Fr. Pustet in Regensburg. Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postämter an.
Der ganzjährliche Preis ist in ganz Deutschland 2 fl. 24 kr. ohne, und 2 fl. 44 kr. R. W. mit Couvert — portofrei.